



Hela Curry Pizza

Zeiten für dieses Rezept

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Zutaten für 4 Personen

4 Pizzaböden (Fertigprodukt aus dem Kühlregal)
250 g Hela Curry Gewürz Ketchup scharf oder eine andere Sorte nach Geschmack
150 g geriebener Käse (z. B. Gouda, Edamer)
4 Bratwürste
1 Zwiebeln in Ringen
1 EL Currypulver



Zubereitung

1. Den Ofen auf 180° C vorwärmen.
2. Die Pizzaböden mit dem Curry Gewürz Ketchup bestreichen
3. Die Bratwürste in Scheiben schneiden und auf der Pizza verteilen
4. Die Zwiebel schälen und in feine Ringe schneiden.
5. Dann die Zwiebelringe und den geraspelten Käse auf dem Pizzaboden verteilen. Am Schluss etwas Currypulver über die Pizza streuen.
6. Die Pizza für 8-10 Minuten im Ofen backen.